



Plantefars i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan fremstille rent plantebaseret fars med fokus på velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur. Du lærer, hvordan planterige farsretter kan indgå i såvel nye som traditionelle retter og også med fokus på, hvordan det enkelte måltid kan blive mere klimavenligt.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Plantefars i professionelle køkkener

Fagnummer: 21568	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

Positivliste Sjælland

Du opnår færdigheder og viden til:

At beskrive hvordan fars kan fremstilles plantebaseret uden animalske råvarer i overensstemmelse med officielle kostråd.

At redegøre for metoder til at fremstille og smagfulde planterige farsprodukter med færre eller ingen animalske råvarer, herunder for sensoriske succesfaktorer.

At forklare hvordan plantebaseret fars kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende

At forklare hvordan plantebaseret fars kan indgå i såvel nye som traditionelle retter

Du opnår færdigheder i:

At fremstille rent plantebaseret fars med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse, ernæring og tekstur

At fremstille plantefars ved brug af bælgfrugter, frø, nødder, korn kartofler og sæsonaktuelle grøntsager